

Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 года N 411.
Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2017 года № 29

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан
ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр

Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 4 мая 2008 года N 411

Технический регламент

"Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания"

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент "Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания" (далее - технический регламент) разработан в соответствии с Кодексом Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" и законами Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции".

Сноска. Пункт 1 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания, процессам их жизненного цикла.

3. Требования настоящего технического регламента не распространяются на пищевые продукты, полученные в процессе домашнего производства и не включают:

1) требования, установленные в специальных Технических регламентах к маркированию и этикетированию пищевых продуктов, материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, в том числе требования к упаковке;

2) требования, установленные в специальных Технических регламентах на используемое генетически-модифицированное продовольственное сырье растительного или животного происхождения.

4. Виды продукции, подпадающие под действие настоящего технического регламента, и их коды по классификатору единой товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза (далее - ТН ВЭД ТС) указаны в приложении к настоящему Техническому регламенту.

Сноска. Пункт 4 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

2. Термины и определения

5. В настоящем техническом регламенте используются следующие термины и определения:

1) безопасность продуктов детского питания - отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

2) продукты лечебно-профилактического питания - специализированные пищевые продукты, используемые в специальных рационах питания, предназначенных для отдельных категорий лиц, в целях предупреждения нарушений в организме человека, обусловленных хроническим воздействием вредных профессиональных факторов;

3) детские травяные чаи - чаи, изготовленные на основе трав и экстрактов трав;

4) пищевая ценность продуктов детского питания - совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии;

5) продукты детского питания - пищевые продукты специального назначения, отвечающие физиологическим потребностям детского организма и предназначенные для питания детей в возрасте до трех лет;

6) адаптированные молочные смеси (заменители грудного молока) - пищевые продукты в жидкой или порошкообразной форме, изготовленные на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для использования в качестве заменителей грудного молока и максимально приближенные к нему по химическому составу с целью удовлетворения физиологических потребностей детей раннего возраста;

7) последующие смеси - адаптированные или частично адаптированные смеси на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для вскармливания детей старше 5 месяцев жизни в сочетании с продуктами прикорма;

8) продукты прикорма - пищевые продукты, вводимые в рацион детям первого года жизни в качестве дополнения к грудному молоку, его заменителям или последующим смесям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей;

9) зерновые - пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

10) зерно-молочные - пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25 % от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

11) фруктово-овощные - пищевые продукты, изготовленные из фруктов, овощей, ягод, в том числе с добавлением иных ингредиентов, не более 20 % от массы продукта;

12) фруктово-молочные - пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25 % от массы продукта;

13) фруктово-зерновые - пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25 % от массы продукта;

14) мясные - пищевые продукты, изготовленные из различных видов мяса животных и птиц, содержащие не менее 40 % мясного компонента от общей массы продукта;

15) продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла - пищевые продукты, изготовленные из рыбы и нерыбных объектов промысла, содержащие не менее 40 % компонента от общей массы продукта;

16) мясо-растительные и рыбо-растительные - пищевые продукты, изготовленные из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащие не менее 20 % мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

17) растительно-мясные и растительно-рыбные - пищевые продукты, изготовленные из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащие не менее 8 % мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

18) молочные - пищевые продукты, изготовленные из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов не более 20 % от общей массы продукта;

19) комбинированные - пищевые продукты, сочетающие в себе свойства различных групп пищевых продуктов, при этом не относящиеся к одной из вышеперечисленных групп;

20) специализированные продукты для питания детей раннего возраста - пищевые продукты диетического (лечебно-профилактического) питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка;

21) продукты диетического питания - пищевые продукты специального назначения, предназначенные для отдельных категорий лиц в целях профилактики и (или) лечения заболеваний;

22) энтеральное питание - это вид нутритивной поддержки, при котором питательные вещества вводятся перорально в виде напитков или через зонд при невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем при ряде заболеваний;

23) обогащенные продукты - продукты, в которую для повышения пищевой ценности добавлены один или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, белков, amino- или жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в ней изначально либо присутствующих в недостаточном количестве или утраченных в процессе (на стадии) производства (изготовления), вводимых в целях профилактики заболевания;

24) пробиотики - биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие

нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (пробиотики - синоним понятия эубиотики);

25) пробиотические продукты - пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

26) пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы, представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющих на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта преимущественно родов: *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Propionibacterium* и другие;

27) пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующей тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности.

3. Условия обращения на рынке

6. В оборот допускаются продукты детского питания, не оказывающие при применении по назначению негативного воздействия на жизнь и здоровье человека и прошедшие государственную регистрацию (перерегистрацию), в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

7. Продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания, находящиеся в обороте должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм, гигиенических нормативов, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

8. В реализацию не допускаются продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания не соответствующие требованиям настоящего технического регламента, с признаками недоброкачества и не имеющие документов, подтверждающих их безопасность.

9. Продукты детского питания должны реализовываться через раздаточные пункты, специализированные отделы продовольственных магазинов, торговых домов, лечебно-профилактические и аптечные организации, только при обеспечении соответствующих условий хранения.

10. Реализация продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должна осуществляться с соблюдением требований нормативных правовых актов, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

4. Требования безопасности к продуктам детского, диетического и лечебно-профилактического питания

11. Размещение объектов по производству продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания, а также установление санитарно-защитных зон должно осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения.

12. Не допускается размещение объектов по производству продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания в санитарно-защитных зонах промышленных объектов, в жилых, административных и встроенно-пристроенных зданиях.

13. Допускается размещение объектов по производству диетических продуктов с другими объектами пищевой промышленности в отдельном блоке при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

14. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать поточность производственных процессов, исключая общие, встречные и перекрестные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненной и чистой тары, отдельные входы для персонала и поступления сырья.

15. Полы в производственных, складских и вспомогательных помещениях выполняются из разрешенных водонепроницаемых материалов, выдерживающих обработку моющими и дезинфицирующими препаратами с гладкой, нескользкой поверхностью.

16. Потолки и стены производственных помещений должны иметь гигиеничное покрытие, пригодное для санитарной обработки.

17. Все применяемые для отделки ограждающих поверхностей помещений материалы должны быть разрешены к применению в Республике Казахстан.

18. Источники водоснабжения и водопроводные сооружения, подающие воду на хозяйственно-питьевые нужды из поверхностных и подземных источников, должны иметь зону санитарной охраны и соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан.

19. Вода, используемая для питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, связанных с производством продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания, должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

20. Розлив питьевой воды детского питания разрешается только на линиях розлива питьевой воды.

21. В случае использования хлорированной воды централизованных систем питьевого водоснабжения из поверхностных водоисточников для технологических нужд (в качестве сырья для приготовления продукта детского питания) необходима доочистка ее от тригалометанов (побочных продуктов хлорирования воды).

22. Подготовка, обработка, производство, упаковка, хранение, транспортировка и реализация продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны осуществляться с соблюдением требований гигиены.

23. Изготовитель должен производить продукцию таким образом, чтобы она соответствовала требованиям безопасности, определенных настоящим техническим регламентом.

24. Для обеспечения надлежащей безопасности продукции изготовителем соблюдаются принципы и правила добросовестной производственной практики, а именно:

1) при разработке технологий и рецептур изготовления продукции осуществлять анализ рисков, определяются критические стадии (риски) производственных процессов и контрольные точки для выявления изменений технологии, которые могут негативным образом влиять на безопасность и качество продукции;

2) контролировать на предприятии безопасность продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) документировать все технологические операции по производству и контролю;

4) проводить необходимый контроль технологических средств, вспомогательных материалов и продукции на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

5) обеспечивать прослеживаемость продукции;

6) в рамках должностных инструкций определять ответственность и полномочия персонала, участвующего в производстве и его управлении;

7) обучение и аттестация персонала;

8) осуществление комплексных мероприятий, обеспечивающих безопасность продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении согласно условиям изготовителя;

9) использование системы самоинспекции и/или аудита;

10) проведение надлежащей утилизации продукции, тары, промышленной упаковки;

11) документирование результатов контроля в форме протоколов, журналов, актов, а также с помощью технических средств контроля.

25. При производстве не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

26. Технологические процессы подготовки, изготовления и другие этапы производства продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания осуществляются в соответствии с технологическими инструкциями.

27. Выпуск продуктов детского питания для детей раннего возраста осуществляется на специализированных предприятиях, в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное органами санитарно-эпидемиологического надзора.

28. Для работы с живыми микроорганизмами выделяются отдельные помещения.

29. В помещениях, требующих особого технологического и санитарно-противоэпидемического режима (заквасочная, расфасовка детского питания, производство пробиотических продуктов в лабораторных боксах), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5-2,2 Ватт на 1 метр кубический воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

30. Цеха по производству диетических продуктов на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, должны быть пригодными для мытья и дезинфекции.

31. При производстве детского, диетического и лечебно-профилактического питания не допускается использование сырья, выращенного в экологически неблагоприятных районах.

32. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, о пестицидах, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

33. Для сырья животного происхождения, используемого при производстве диетических продуктов, представляется информация о неиспользовании при его получении кормовых добавок, стимуляторов роста, лекарственных средств.

34. Юридические и физические лица, индивидуальные предприниматели, изготавливающие диетические продукты из животноводческого сырья обеспечивают его безопасность от возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

35. При изготовлении продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов сырья:

- 1) творог с кислотностью более 1500 градусов Тернера;
- 2) соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- 3) сырье из мяса убойных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;
- 4) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка и сердца;
- 5) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани выше 12 %;
- 6) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 32 %;
- 7) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9 %;
- 8) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3-ей категории;
- 9) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 10) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 11) условно-годное мясо и субпродукты;
- 12) продукция аквакультуры;
- 13) масло сливочное, изготовленное с добавлением растительного сырья, с содержанием молочного жира менее 82 %;
- 14) масло сливочное соленое;
- 15) рапсовое и хлопковое растительные масла с высоким содержанием эруковой кислоты;
- 16) соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

36. При производстве продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания не допускается использовать искусственные пищевые добавки и продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормов и кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетически модифицированных объектов, биологически активных добавок к пище.

37. При производстве детских травяных чаев используется лекарственное растительное сырье, зарегистрированное в порядке, установленном уполномоченным органом в области здравоохранения.

38. В производстве диетических продуктов допускается использовать пищевые добавки, разрешенные к применению в Республике Казахстан и

соответствующие требованиям Технического регламента "Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота".

39. Для придания специфического аромата и вкуса в производстве продуктов детского питания допускается использование только натуральных пищевых ароматизаторов (вкусоароматических веществ и натуральных красителей растительного происхождения).

40. Использование синтетических подсластителей в производстве продуктов детского питания не допускается, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом.

41. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

42. В продуктах детского питания не допускается наличие патогенных микроорганизмов, вызывающих инфекционные заболевания и представляющих опасность для здоровья человека.

43. Диетические продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать установленным гигиеническим требованиям по допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

44. В зависимости от состава сырья детское питание подразделяется на следующие группы - зерновые, зерно-молочным, фруктово-овощные, фруктово-молочные, фруктово-зерновые, мясные, продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла, мясо-растительные, рыбо-растительные, растительно-мясные, растительно-рыбные, молочные, комбинированные.

45. Сроки годности, условия хранения, режимы транспортировки и реализации продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются изготовителем с учетом показателей безопасности используемого сырья, пищевых добавок и ингредиентов, технологических режимов производства, материала и технологии упаковки на основании результатов исследований.

46. Для транспортировки продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны использоваться транспортные средства, имеющие санитарный паспорт установленного образца, выданный органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке.

47. Транспортные средства должны обеспечивать температурно-влажностные режимы перевозки, быть исправными и чистыми.

48. Утилизация и уничтожение продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны осуществляться в соответствии с законодательством в области безопасности пищевой продукции.

5. Требования к упаковке и маркировке продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания

49. Упаковка и маркировка продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должна отвечать требованиям Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

50. Упаковка продукции должна обеспечивать ее безопасность на всех этапах оборота, при соблюдении условий ее транспортировки и хранения.

51. Упаковочная тара, контактирующая с продукцией детского, диетического и лечебно-профилактического питания, должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

52. Продукты для питания детей раннего возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

- 1) соки и нектары фруктовые, овощные, плодоовощные - 0,35 л;
- 2) консервированные пюре фруктовые, овощные и плодоовощные, в том числе жидкие и пюреобразные продукты прикорма на фруктово-молочной и фруктово-зерновой основе - 0,25 кг;
- 3) сухие продукты (заменители грудного молока, последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) - 1 кг;
- 4) жидкие адаптированные и частично адаптированные заменители грудного молока и последующие смеси - 0,2 л;
- 5) питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты - 0,25 л;
- 6) пастообразные молочные продукты - 0,1 кг;
- 7) консервированные мясные и рыбные пюре - 0,13 кг;
- 8) консервированные мясо (рыба), растительные и растительно-мясные (рыбные) продукты - 0,25 кг;
- 9) продукты прикорма на комбинированной основе - 0,25 кг.

53. Маркировка продуктов детского питания должна включать следующую дополнительную информацию:

- 1) ингредиентный состав в порядке убывания в весовом или процентом выражении;
- 2) пищевая ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта - процентное содержание от суточной потребности). Количественные сведения о пищевой

ценности продуктов приводятся, если содержание пищевых веществ превышает 5 % от суточной потребности в данном микронутриенте;

3) срок годности и условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

4) способ приготовления (при необходимости);

5) возрастные рекомендации по использованию.

В маркировке должна быть надпись "Детское питание" размером шрифта не менее основного.

54. В тексте маркировки на заменителях грудного молока должна быть информация о преимуществах грудного вскармливания.

55. На продуктах диетического питания для детей маркировка должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании.

56. Маркировка диетических продуктов включает следующую дополнительную информацию:

1) ингредиентный состав в порядке убывания в весовом или процентом выражении;

2) назначение и условия применения;

3) сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов), процентное содержание от суточной потребности;

4) способы и условия приготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов диетических продуктов);

5) условия хранения (в отношении диетических продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);

6) противопоказания.

6. Оценка рисков

57. Оценка рисков для всех идентифицированных опасностей проводится расчетным, экспериментальным и (или) экспертным путем с обеспечением возможности ее проверки.

58. Применение мер по обеспечению безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должно основываться на анализе риска.

59. При оценке риска безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны быть использованы имеющиеся научные данные, соответствующие методы обработки и производства (изготовления), методы инспектирования, выборочного контроля, лабораторных

исследований, степень распространенности конкретных заболеваний, наличие зон, свободных от заболеваний.

60. Оценка риска безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания осуществляется путем:

- 1) выявления характеристик пищевой продукции, которая может вызвать вредное воздействие на организм человека;
- 2) анализа воздействия каждой из выявленных потенциальных опасностей на организм человека и их последствий;
- 3) определения мер ограничения выявленных рисков.

61. Оценка риска безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания осуществляется как комплексная оценка рисков в ходе лабораторного исследования пищевой продукции.

62. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается юридическим, физическим лицом и индивидуальным предпринимателем на основании настоящего технического регламента и согласовывается территориальным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

63. Записи, отражающие контрольные исследования или испытания, хранятся на предприятии в течение одного года после окончания срока годности диетического продукта, а удостоверения качества и безопасности - в течении 30 (тридцати) дней.

64. Сведения об оценке риска и мерах по его ограничению во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны содержаться в нормативно-технической документации.

Не допускается разработка (создание) новых видов продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания без проведения анализа риска в соответствии с требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

65. Управление риском должно основываться на результатах оценки риска, а также на принципе предупреждения возможного вредного воздействия на жизнь и здоровье человека.

7. Подтверждение соответствия

66. Подтверждением безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания является наличие документа

установленного образца о государственной регистрации, выдаваемого в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области здравоохранения.

67. Продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания могут быть направлены на добровольную сертификацию по желанию производителя (изготовителя) пищевых добавок, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования

8. Перечень гармонизированных стандартов

Сноска. Раздел 8 исключен постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

9. Сроки и условия введения в действие

70. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

71. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Приложение
к техническому регламенту
"Требования к безопасности
продуктов детского, диетического и
лечебно-профилактического питания"

**Перечень продукции,
на которые распространяются требования настоящего Технического
регламента "Требования к безопасности продуктов детского,
диетического и лечебно-профилактического питания"**

Сноска. Приложение в редакции постановления Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

Код ТН ВЭД ТС	Наименование позиции
1	2
1602	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови:
1602 10 00	- гомогенизированные готовые продукты:
1602 10 001 0	- - для детского питания
1602 10 009 0	- - прочие

1901 10 000 0	- детское питание, расфасованное для розничной продажи
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, незамороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006:
2005 10 00	- овощи гомогенизированные:
2005 10 00 10	- - для детского питания
2007	Джемы, желе фруктовое, мармелады, пюре фруктовое или ореховое, паста фруктовая или ореховая, полученные путем тепловой обработки, в том числе с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
2007 10	- гомогенизированные готовые продукты:
2007 10 10	- - с содержанием сахара более 13 мас. %:
2007 10 101 0	- - - для детского питания
2007 10 91	- - - из тропических плодов:
2007 10 911 0	- - - - для детского питания
2007 10 99	- - - прочие
2007 10 991 0	- - - - для детского питания
2104	Супы и бульоны готовые и заготовки для их приготовления; гомогенизированные составные готовые пищевые продукты:
2104 20 001 0	- - для детского питания

Приложение 2
к техническому регламенту

Перечень гармонизированных стандартов

Сноска. Приложение 2 исключено постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).